

Anais do Salão Internacional de Ensino, Pesquisa e Extensão

[CAPA](#) [SOBRE](#) [ACESSO](#) [PESQUISA](#) [ATUAL](#) [ANTERIORES](#)

[Capa > v. 6, n. 2 \(2014\) > Borges](#)

TEOR DE UMIDADE E DE GORDURA DE PRESUNTO CURADO TIPO ESPANHOL

Louise Dias Borges, Élen Silveira Nalério, Priscila Natalí Silveira Campos, Ingrid Pedroso Torbes, Renan Martins Acosta, Citieli Giongo

Resumo

Presunto curado comumente é feito a partir de pernis suínos, primeiramente cobertos com sal e em seguida submetidos a um processo de maturação. A etapa de secagem e maturação de presunto curado desempenha importante papel no desenvolvimento de algumas características como textura, cor e sabor, pois durante este período, ocorrem várias reações químicas e modificações em sua estrutura. O objetivo do presente trabalho foi avaliar o teor de gordura e de umidade de presunto curado tipo Espanhol. Foram analisados 8 presuntos curados tipo Espanhol provenientes do abate de 90 suínos (45 machos castrados e 45 fêmeas) resultantes do cruzamento da raça Ibérica Moura x MS 115 Embrapa (raça tipo carne). Os tratamentos variaram conforme a dieta dos animais e também quanto ao nível de salga dos pernis durante o processo de fabricação dos presuntos curados: dieta 1 - dieta controle (D1); dieta 2 inclusão de 3% de óleo de soja (D2); dieta 3 inclusão de 3% de óleo de canola (D3) e dieta 4 inclusão de 1,5% de óleo de canola + 1,5% de óleo de linha (D4). Após o abate, foram utilizados os pernis dos suínos para a elaboração do presunto curado do tipo Espanhol. Para tanto, foram testados dois níveis de salga seca durante o processo: salga A - adição de 100% do peso do pernil em sal e salga B 70% de adição de sal. Para as análises de umidade e gordura a amostra foi retirada do músculo Bíceps femoris, em seguida foi moída em moedor de bancada, levada para a estufa em cadinho de porcelana previamente seco e de massa conhecida, onde se manteve por 16 horas a uma temperatura de 100°C. Após esse período a amostra foi pesada para se obter o resultado de umidade. Essa mesma amostra seca foi triturada, pesada e levada em filtros até o equipamento de extração de gordura (marca ANKOM), utilizando como solvente de extração o éter de petróleo a uma temperatura de 90° C por 60 minutos. Todas as análises foram feitas no Laboratório de Ciência e Tecnologia da Carne na Embrapa Pecuária Sul e a análise estatística dos resultados foi feita pelo programa NCSS utilizando o modelo ANOVA. Quando avaliadas as médias para umidade obtiveram-se os seguintes resultados em %: 49.90 (D1-B); 48.89 (D1-A); 48.43 (D2-B); 50.95 (D2-A); 49.93 (D3-B); 49.71 (D3-A); 47.52 (D4-B); 51.19 (D4-A). Analisando o teor de gordura encontraram-se médias em %: 3.65 (D1-B); 3.50 (D1-A); 7.63 (D2-B); 6.38 (D2-A); 6.81 (D3-B); 4.68 (D3-A); 4.52 (D4-B); 5.33 (D4-A), identificando assim que não houveram resultados significativos em ambas as análises ($P < 0,05$). Conclui-se então que não houve diferença significativa entre os tratamentos quando analisados teor de umidade e gordura do presunto curado tipo Espanhol.

Apontamentos

Não há apontamentos.

Open Journal Systems

Ajuda do sistema

USUÁRIO

Login

Senha

☐ Lembrar usuário

ACESSO

NOTIFICAÇÕES

- [Visualizar](#)
- [Assinar / Cancelar assinatura de notificações](#)

CONTEÚDO DA REVISTA

Pesquisa

PESQUISAR

Procurar

- [Por Edição](#)
- [Por Autor](#)
- [Por título](#)
- [Outras revistas](#)

TAMANHO DE FONTE

INFORMAÇÕES

- [Para leitores](#)
- [Para Autores](#)
- [Para Bibliotecários](#)